Nr 1. STYCZEŃ 1938 Rok II.



Grunt i Działka

illustrowany miesięcznik
Okręgowego Związku Towarzystw Ogrodów Działkowych,
Przydomowych i Osiedli woj. Krakowskiego

Redaktor: inż. HELENA PERECKA

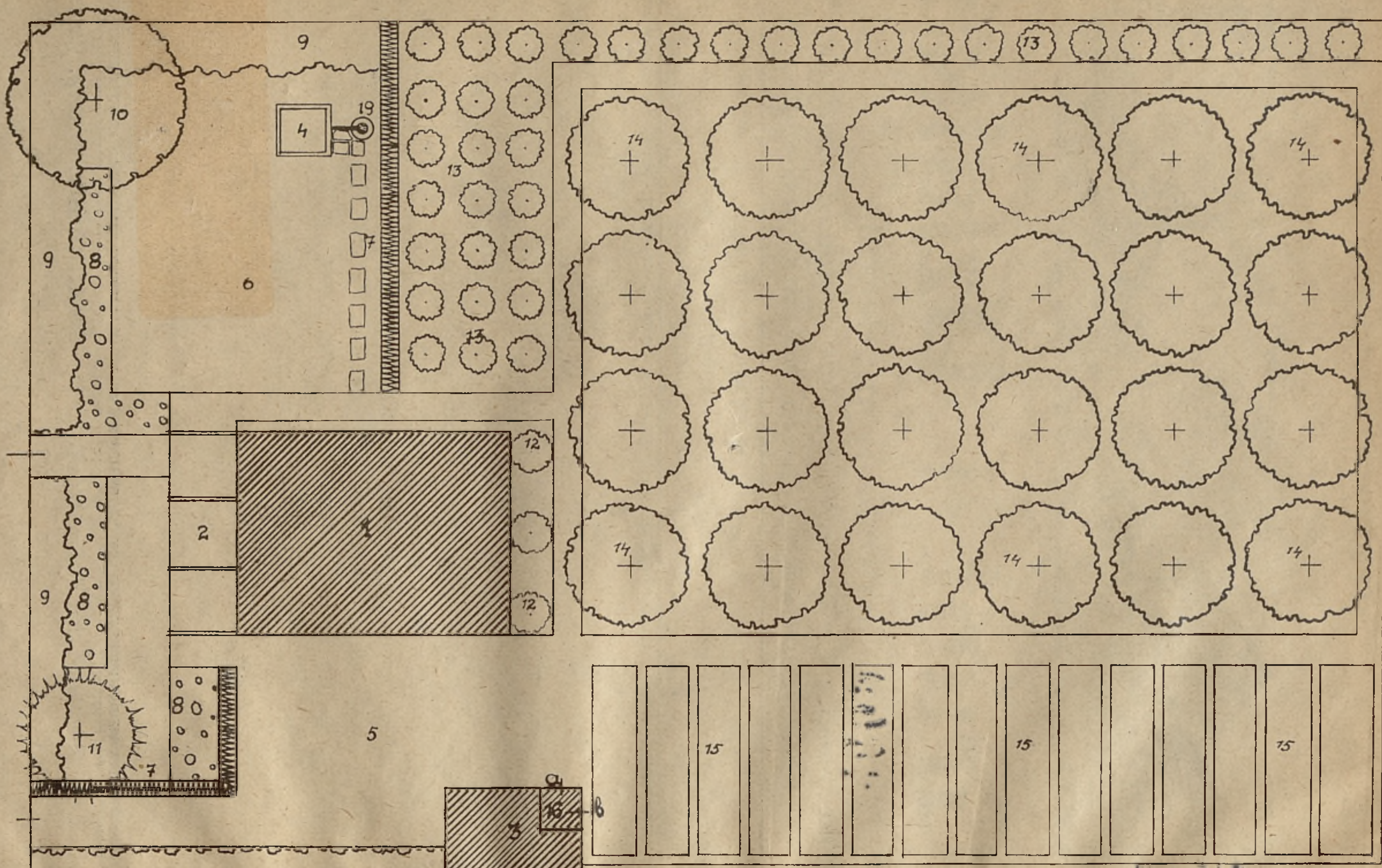
Wydawca: Okręgowy Związek Towarzystw Ogrodów Działkowych, Przydomowych i Osiedli woj. Krakowskiego w Krakowie, Ratusz.

Treść:

Adres Redakcji i Administracji: **Grunt i Działka, Kraków, Ratusz**
Nr telefonu 153-20/132.

Projekt ogródka przy domu w osiedlu.

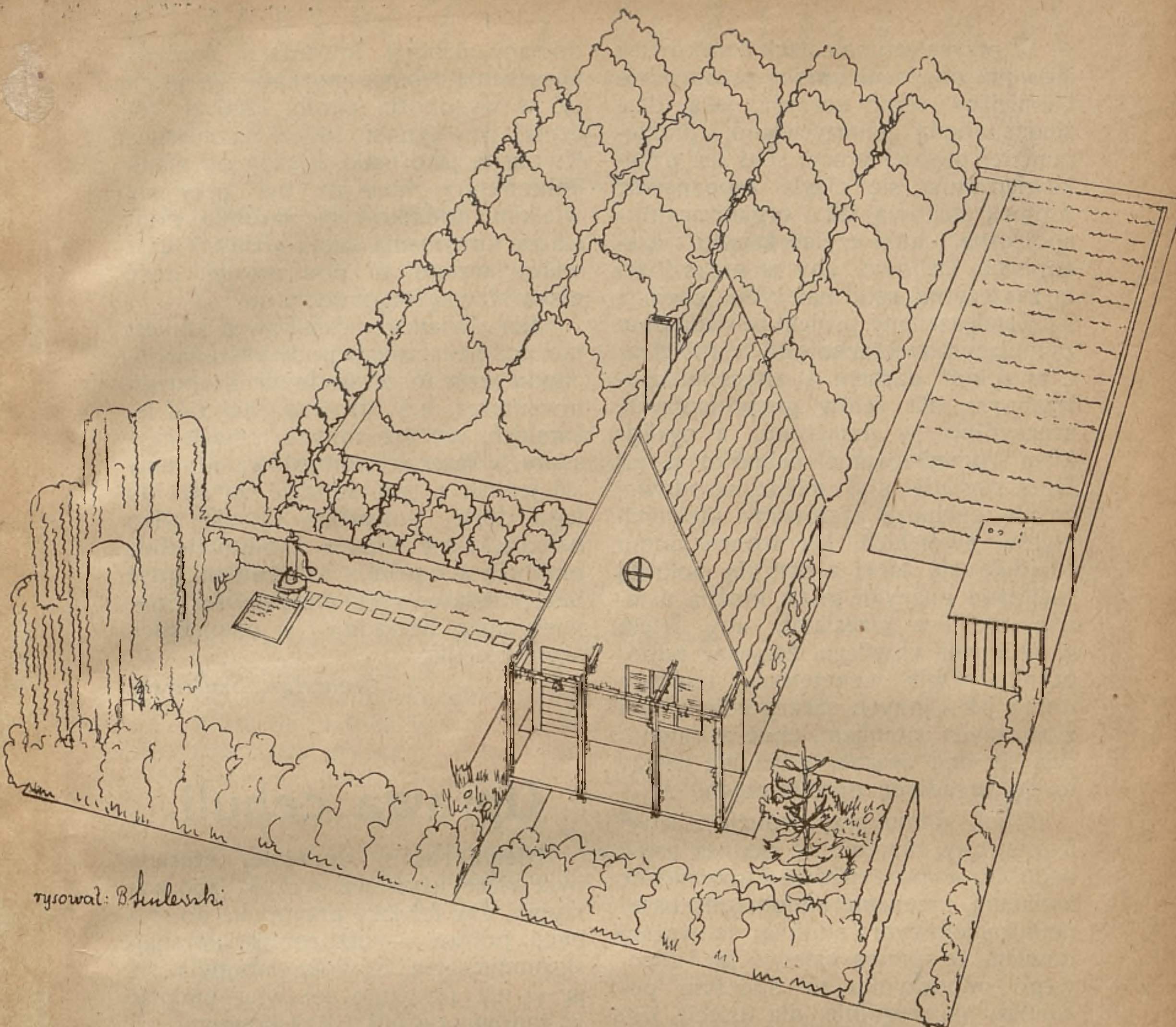
wielkość 25 m × 40 m = 1000 m²



Skala 1:200



projektował: Br. Szulewski



Projekt ogródka przy domu w osiedlu.

Objaśnienia rysunku: 1) dom, 2) taras, 3) szopa, królikarnia, ustęp i t. p. pod jednym dachem, 4) basen kąpielowy, 5) podwórze, 6) trawnik wypoczynkowy, 7) żywopłot, 8) kwiaty trwałe (byliny), 9) skupiny z krzewów ozdobnych, 10) wierzba płacząca, 11) świerk srebrzysty, 12) i 13) krzewy owocowe, 14) drzewa owocowe karłowe, 15) grządki warzywne, 16) ustęp: a) drzwi, b) otwór do wysuwania paczki z kloaką, 17) studnia z wodą do picia.

Jakkolwiek nie posiadamy jeszcze w naszym województwie na szerszą skalę wybudowanych osiedli, to nie od rzeczy będzie z uwagi na ogólne zainteresowanie się tą sprawą działkowców, zamieszczenie niniejszego projektu.

Niewątpliwie po załatwieniu szeregu spraw natury pilniejszej Rząd przystąpi do załatwienia tego również pilnego problemu i stworzy dach nad głową i warsztat pracy w postaci ogródka przy domu szerokim rzeszom pracowniczym, dobrodziejstwa tego pozbawionym.

W przyszłych osiedlach działkowcy, jako już obeznani z pracą w ogrodzie i umiejący cenić korzyść, jaką daje ziemia, będą nauczycielami i pionierami tej pięknej pracy; stąd też działkowiec musi się ciągle zapoznawać z pracą fachową jak i organizacyjno-społeczną, musi czytać książki i czasopisma fachowe, aby w przyszłości tą zaszczytną rolę należycie spełnić.

Zamieszczony projekt posiada dom zajmujący powierzchnię 48 m² (6×8 m) z wysokim dachem i strychem potrzebnym dla celów gospodarczych, szczególnie w połączeniu z ogródkiem (przechowanie cebuli i t. p.) Dom posiada styl międzynarodowy, co nie wyklucza zastowania pięknych stylów swojskich. Na froncie domu znajduje się taras z pergolą pokrytą roślinami pnącymi, gdzie można ustawić stolik z krzesłami, aby latem w wolnych chwilach zażywać odpoczynku. Opis wewnętrznej budowy domu jak i innych szczegółów z tym związanych pomijam, choć z pewnością są one ważne, gdyż nie należy to do zagadnień ogrodniczych.

Obok domu przy froncie z lewej jego strony, znajduje się nieduża część ozdobno-wypoczynkowa z trawnikiem, kwiatami, krzewami ozdobnymi, basenem kąpielowym i studnią; zauważam bowiem, że sprawa estetyki jak i zdrowego odpoczynku na świeżym powietrzu (szczególnie dla dzieci), jest tak ważna, iż nie może być pominięta nawet w ogródku obliczonym na jak największą wydajność spożywczych produktów ogrodniczych.

Z prawej strony domu znajduje się szopa z ustępem i z pomieszczeniami dla drobnego inwentarza (króliki, kury i t. p.) wraz z przyległym potrzebnym tutaj podwórkiem. W tyle za podwórzem umieszczono warzywnik, zaś obok niego sad, składający się z drzew karłowych sadzonych co 4 m i krzewów owocowych.

Obliczając dochód jaki mogłoby takie osiedle przynieść, biorąc przy tym pod uwagę owoce, warzywa, hodowany drobny inwentarz, wartość mieszkania i inne, możnaby go przyjąć w wysokości około 1200 zł. rocznie, co wynosi 100 zł na miesiąc. Kwota ta jako mało zależna od stanu koniunktury może już być przy nie wielkim dodatkowym zarobku podstawą utrzymania całej rodziny. Oczywiście wzięto tu pod uwagę dość niską stawkę tego dochodu.

Dla światłego działkowca istnieje możność znacznego podwyższenia dochodu czy to z hodowli drobnego inwentarza, czy prowadzenia ziół lekarskich, czy też innych niewykorzystanych jeszcze pomysłów. Musimy się jednak z tym zgodzić, że aby do tego dojść, potrzebne są nie tylko osiedla, ale i wiedza z odpowiednią praktyką w ogródku działkowym, gdyż bez podstawowych wiadomości człowiek staje bezradny i w najpiękniejszym osiedlu.

Bronisław Szulewski.

Uprawa cebuli.

Niema rośliny uprawnej, którąby była więcej używana — czyto jako warzywo, czy też jako przyprawa do różnych potraw — niż cebula. W najskromniejszym ogródku uprawia się ją — nie powinno jej więc braknąć w żadnym ogródku działkowym.

Uprawa cebuli jest bardzo prosta. Może być uprawiana 1. z dymki, 2. z piórek, 3. wysiewana wprost na grunt.

1. Uprawa z dymki.

Z końcem marca lub z początkiem kwietnia przygotowujemy grządki (na 120 cm szerokie) w II-gim roku po nawozie, t. j. po ziemniakach, kapuście, kalafiorach, pomidorach lub ogórkach, przekopując ją ponownie (w jesieni powinna być ziemia poraz pierwszy przekopana bez zagrabiania), poczem natychmiast w ziemię pulchną sadzimy cebulki (dymki) w pięciu do siedmiu rzędach, w rzędzie zaś co dwanaście

do piętnastu cm tak głęboko, aby cebulki z ziemi nie wystawały, a więc były przykryte warstwą ziemi na 1-2cm. Wkrótce, po 2-3 tygodniach pojawiają się oprócz zielonych pędów cebuli i chwasty. Te należy natychmiast ściąć motyczką między rzędami, lub spulchniając ziemię żelaznymi palcami — wybierać dokładnie. Drugi ten sposób jest lepszy od motykowania. W drugiej połowie maja lub czerwcu pojawią się zwykle chwasty, które należy w ten sam sposób usunąć. Pojawiające się niekiedy pączki kwiatowe, należy pościnać nie dopuścić do rozwinięcia się. Cebule, na których pojawiły się pączki kwiatowe są niewiele warte. W lipcu lub sierpniu cebula dojrzewa. Wówczas zielone pędy załamują się i kładą na grządce, poczem żółkną, następnie zasychają. Wtedy nadchodzi pora zbioru cebuli. Nie należy jednak łamać zielonych pędów, celem «przyspieszenia» dojrzenia cebuli, gdyż wówczas daje zbiór mniejszy.

Wybraną z ziemi cebulę dobrze jest pozostawić przez kilka dni na słońcu na grządce, by wyschła dokładnie. Można ją dla tego samego celu przenieść w miejsce suche i słoneczne, naprzykład koło altany, lub powiązaną w warkocze zawiesić.

Pamiętać trzeba, że cebula wymaga w pierwszym okresie wzrostowym dużo wilgoci. Znajduje ją jednak w gruncie z zimy tyle, że dymka posadzona, podlewania prawie że nie wymaga. W dalszym wzroście wymaga mniej wilgoci, natomiast więcej ciepła, którego w odpowiedniej ilości dostarcza jej słońce.

Kupując dymkę, należy pamiętać, że drobniejsza, a jędrna (twarda), lepsza jest od większej, nieraz dość miękkiej.

Na dymkę siejemy nasienie cebuli dość gęsto w drugiej połowie maja lub w pierwszej połowie czerwca na grządce nie nawiezionej, poczem zahakowawszy (przykrywszy) nasienie grabiami, przyklepujemy lekko deszczułką. Zamiast zahakowywania grabiami — przysypujemy nasionka ziemią lub piaskiem, poczem lekko przyklepujemy. Oplewić dwukrotnie. Po dojrzeniu i wybraniu z ziemi przesuszyć na słońcu, poczem przechowywać przez zimę w miejscu chłodnem, a suchem bacząc, by nie przemarzła.

2. **Uprawa z piórek.**

W tym celu zwyczajnie zakładamy z początkiem marca inspekt półciepły, wysiewając gęsto ziarno w ziemię ciepłą, inspektową. Po posianiu posypujemy przez sito piaskiem, lekko przyklepujemy deseczką i ostrożnie zraszamy. Wschodzi po 7—10 dniach. Ponieważ i w inspekcie pojawiają się chwasty, należy je usunąć. Około 8—10 maja przystąpujemy do wysadzania piórek na grządkę świeżo przyrządzoną (jak pod dymkę) sadząc w pięciu do siedmiu rzędach a w rzędzie co 12—15 cm. Przed sadzeniem należy piórka (listki) o jedną trzecią skrócić nożem. Skraca się także długie korzonki. Po posadzeniu należy silnie podlać, aby ziemia przylgnęła do korzeni. Podlewanie w czasie suszy powtarzać z razu co drugi dzień. Pojawiające się wkrótce chwasty należy dwukrotnie usunąć w sposób omówiony przy uprawie cebuli z dymki. Zbiór następuje nieco później niż cebuli otrzymanej z dymki, jest jednak taki sam. Działkowiec może jednak obejść się bez inspektu i mimo tego wyhodować rozsadę cebuli. W tym celu sporządza sobie z cienkich deszczułek skrzynkę o bokach np. 30×50 cm (lub 40×50 cm), głęboką conajmniej na 10 cm, wypełnia ją do wierzchu ziemią inspektową i zasiewa jak podano przy uprawie cebuli w inspekcie. Po zasianiu i przyklepaniu ustawia skrzynkę w ciepłym mieszkaniu. Po wzejściu nasion skrzynkę należy codziennie obracać, aby się piórka nie wyciągnęły, oraz co drugi lub trzeci dzień roślinki ostrożnie zraszać, a w pierwszej połowie maja, wysadzić na grządkę traktując rozsadę jakby

pochodziła z inspektu. Dalsze postępowanie na gruncie podano przy uprawie inspektowej.

O przechowywaniu dymki była mowa, wspomnieć należy jeszcze o przechowywaniu dużej cebuli. Najlepiej przechowuje się cebulę w miejscu chłodnym, a suchym. Dobrze opakowana w skrzynce albo w koszu z sianem, plewami lub sieczką zimuje i na strychu. Przemarznięta jednak nie może być wniesiona do ciepła, gdyż psuje się wtedy niezawodnie. Wówczas musi sama odmarznąć podobnie, jak się to dzieje, gdy na grządce niezebrana, przemarznięta, przezimuje do wiosny i budzi się wtedy do nowego życia.

3. **Wysiew cebuli wprost na grunt.**

W połowie kwietnia (w okolicach górskich o jakie 8—10 dni później), przygotowuje się grządkę jak zwykle, poczem, wysiewa rzutem **nasiona cebuli zmieszane z piaskiem** lub ziemią albo trocinami (dla rzadszego wysiewu) poczem grabiami należy zahakować lekko, następnie przyklepać deszczułką i silnie, ale ostrożnie przez cienkie sito podlać. Podlewanie powtarzać co drugi dzień przez dwa tygodnie. Można również zasiać dość rzadko (zmieszane nasienie z piaskiem lub ziemią) w rowki niegłębokie podobnie, jak sieje się marchew i pietruszkę w 5—7 rzędów. Rowki przysypać i lekko uklepać. Dalsze postępowanie ze skiełkowaną cebulą jak

Ponieważ przy zbiorze (wcale nie późniejszym niż z piórek) otrzymujemy przy tym sposobie uprawy cebulę drobną, średnią i dużą, przeto drobną traktujemy jak dymkę, średnią zaś i dużą przeznaczamy do użytku kuchennego. *Franciszek Cieślik.*

Jak odżywiają się rośliny.

Każda roślina — to żywa istota, która oddycha, odżywia się, rośnie, rozmnaża się a nawet czuje. Widać, że roślina jest trochę podobnym stworzeniem do zwierzęcia, a tylko inny ma sposób życia i pobierania pokarmów. Bo gdy zwierzęta muszą mieć pożywienie roślinne, czy zwierzęce, to roślina sama sobie z minerałów, to jest z materii nieorganicznej i z powietrza ten pokarm wytwarza, przerabia go na materiał organiczny na mąkę, cukier, wreszcie białko, a więc przygotowuje niejako pokarm dla zwierząt. Źródłem pożywienia dla rośliny jest z jednej strony gleba — a z drugiej powietrze. Z dwutlenku węgla powietrza rośliny pobierają węgiel, który jest najważniejszym składnikiem mąki i cukru, z gleby zaś wszystkie inne składniki, a więc azot, fosfor, potas, wapń, siarkę, magnez, i t.d. Składniki te znajdują się w ziemi w postaci różnych związków, rozpuszczalnych w wodzie, które roślina razem z wodą wyciąga korzeniami, wodę następnie wyparowuje liśćmi a pokarmy zatrzymuje, łączy je z węglowodanami i buduje z tego swoje ciało. Dlatego to potrzebne roślinie do życia składniki dajemy w postaci nawozów. Fosfor otrzymuje roślina z superfosfatu i tomasyny, azot z azotniaku, siarczanu amonowego, soli chilijskiej, potas zaś zaś z kainitu i soli potasowej, a w końcu wapno (margiel). Składniki te potrzebne są roślinie do normalnego rozwoju. Fosfor potrzebny jest przy wytwarzaniu kwiatów, nasion i owoców, a rośliny pozbawione tego składnika, nie będą normalnie owocowały. Azot dopomaga w rozwoju liści, bez niego liście marnieją i drobnieją. Przy nadmiarze azotu roślina buja wysoko, liście ma duże i ciemnozielone, a małą skłonność do owocowania. Potas zaś uruchamia budulec na tkanki u roślin. Ziemię pozbawioną tych składników nazywamy »jałową», niezdolną do produkowania roślin. W nawozie potasowym, zwanym »Kalimag«, dajemy też roślinom obok potasu konieczny do wytworzenia zieleni (chlorofilu) magnez.

inż. H. P.

Krzew, o którym warto wiedzieć.

Krzakiem tym jest laskowy orzech (leszczyna). W lasach naszych spotykamy ten orzech o małych owocach. Przez kulturę doszło się jednak do odmian, które mają owoce duże o wielkiej wartości handlowej. Owoce te sprowadzamy z krajów bałkańskich, chociaż u nas zupełnie dobrze się udają. Leszczyna rośnie na każdej ziemi z wyjątkiem terenów bardzo mokrych i wybitnie piaszczystych. Dobrze rośnie w cieniu, ale w ciepłym i słonecznym miejscu lepiej owocuje. Sadzić należy leszczynę w odstępach 4-metrowych. Uprawa jest bardzo prosta, gdyż ogranicza się do niszczenia chwastów i odrzucania suchych gałęzi. Od czasu do czasu trzeba krzew prześwietlić. Leszczyna dobrze się nadaje do obsadzania rowów i może być w tym wypadku użyta jako nieochronny żywopłot. Odmian jest kilkanaście, z których najcharakterystyczniejsze są: „Wielki Halski“ owoce duże, długie, dobrze rodzi i „Cesarski z Trebizondy“ owoc krótki, gruby, ostro zakończony, rodzi mniej jak odmiana poprzednia, jednak owoce są smaczniejsze. Są jednak jeszcze odmiany o liściach czerwonych i złocistych, których używa się więcej do ozdoby. Szlachetny laskowy orzech szczepi się na siewkach naszego leśnego. Orzech laskowy powinien znajdować się na działkach, gdyż jego wartość użytkowa jest duża, niewybredny co do terenu, owoce dobre i dadzą się kilka nawet lat przechować.

Inż. Helena Perecka.

Co to jest pigwa?

Prawie każdy działkowiec słyszał, że grusze karłowe są szczepione na pigwie. Pigwa jest to krzak, względnie małe drzewko, jakie dawniej sadzono dla ozdoby. Ładne liście zostają do późnej jesieni, zmieniając barwę na żółtą a później na czerwoną. Jako drzewko pigwa wyrasta do 4-ch metrów wysoko. Kwitnie w połowie maja ładnym, wielkim czerwonym kwiatem. Kwiaty te występują na końcach gałązek. W jesieni owoce żółkną i ozdabiają ogród. Zrywa się je jak najpóźniej. Silnie pachną i dadzą się przechować do wiosny a używa się ich na konfitury i kompoty. Z powodu silnego zapachu gospodynie dawniej wkładały je do bielizny. Odmian jest kilka, jak: „Portugalska“, „Champion“ i t. d. Jedne odmiany mają owoce podobne do gruszy, drugie do jabłoni. Grusze, szczepione na pigwie, rosną słabiej, za to bardzo dobrze dadzą się wyprowadzić w żądane formy i rodzą jako karły ładne owoce.

inż. H. P.

Wartość zdrowotna cebuli i czosnku

Cebulę i czosnek uważają wschodnie narody za cudowne rośliny, które przedłużają ludzkie życie. Pochodzi to stąd, że cebula zawiera dużo fosforu, który dodatnio wpływa na nerwy. Prócz tego reguluje obieg krwi i trawienie. Najlepiej jeść cebulę siekaną lub tartą, gdyż wtedy jest lekko strawna. Czosnek zaś wywiera dodatni wpływ na płuca, stąd używany w medycynie przy kaszlu i chorobie płuc. Silny zapach cebuli po zjedzeniu można usunąć przez napicie się mleka, z rąk zaś przez natarcie skórką z cytryny.

inż. H. P.

Komunikaty.

Dnia 20 lutego b. r. odbędzie się Zwyczajny Zjazd Delegatów Towarzystw Ogródków Działkowych Województwa Krakowskiego w Krakowie w salach Ratusza.

Z następującym porządkiem dziennym:

1. Otwarcie Walnego Zjazdu — słowo wstępne Przewodniczącego.
2. Wybór komisji:
   a) Komisji Matki
   b) Komisji mandatowej.
3. Odczytanie protokołu z poprzedniego Walnego Zjazdu.
4. Sprawozdanie Sekretarza i Skarbnika z dwuletniej działalności Zarządu Okręgowego Związku.
5. Sprawozdanie Komisji Rewizyjnej.
6. Dyskusja nad sprawozdaniami i udzielenie absolutorium Zarządowi.
7. Zmiana Statutu Okr. Związku.
8. Wybory władz Związku.
9. Uchwalenie preliminarza na rok budżetowy 1938 i 1939.
10. Program prac na rok 1938 i 1939.
11. Wnioski.

Za Zarząd
Okręgowego Związku T. O. D. Woj. Krak.:

Sekretarz Prezes
(—) Wł. Dziewoński (—) Prof. dr K. Rouppert.

Głos działkowczyni

Pączki

50 dkg mąki gładkiej
2 dkg drożdży (2·5 dkg)
3 jajka
6 dkg masła
mleko surowe, kieliszek rumu i 1 dkg gorzkich migdałów drobno tłuczone, marmolada według smaku. 25 dkg smalcu lub kunerolu, dodać trochę rumu, smażyć pączki pod pokrywką.

Pasztetówka domowa

1 kg boczku wieprz. tłusty lub podgardle 50 dkg wątroby wieprz. lub wołowej 4 białka lub 3 jaja świeże. Parę łyżek mleka, cebula, pieprz, angielskie ziele. Soli do smaku.

Sposób przyrządzenia

Boczek lub podgardle zalać zimną wodą tak, aby zakryła, gotować do miękkości. Wątrobę zasmażyć w ciepłej wodzie, następnie zdjąć z niej błonę i wrzucić na 3 minuty do gotującego się boczku. Wyjąć jedną dużą cebulę utrzeć na tarce i przyrumienić lekko, ugotowany boczek zemleć na maszynce 3 razy wraz z wątrobą. Włożyć do pozostałego rosołu zmielony boczek wraz z wątrobą dodać cebulę, pieprz, sól i parę ziarnek angielskiego ziela 5-6 łyżek mleka i jajka. Dobrze wymieszać, wlać do rondla i wstawić do gorącego pieca na 15—20 minut. Po ostygnięciu na drugi dzień podgrzać trochę rondel by dobrze odeszło i wyrzucić na półmisek.

Dańkowa.

Drukarnia Bratniej Pomocy Medyków U. J. — Kraków Grzegórzecka 20